

Посіяли гречку — й не прогадали!

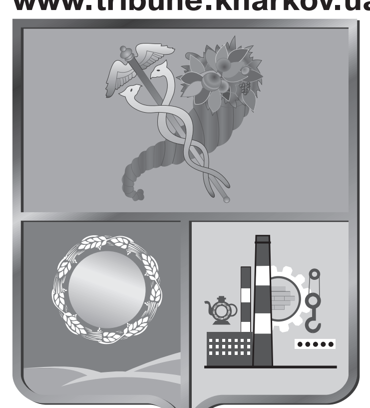
стор. 2



Как остановился завод

стор. 3


www.tribune.kharkov.ua



ТРИБУНА трудящих

1 жовтня 2011 р.
Субота
№73
(8736)

Заснована 18 липня 1937 року | ГАЗЕТА ХАРКІВСЬКОГО РАЙОНУ ДЛЯ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ВЫ ОТДАЕТЕ СЕРДЦЕ ДЕТЯМ



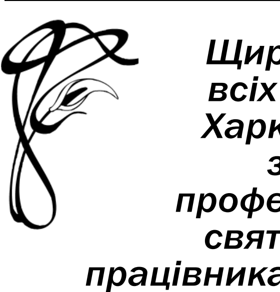
В календаре профессиональных праздников День учителя — один из самых почетных. Нет на свете человека, который не вспомнил бы добрым словом любимого педагога — а такой был в школе даже у самых отпетых двоечников. Кто-то сохранил о школьных годах радужные воспоминания, кому-то повезло меньше, но мы всегда будем помнить имена учителей, давших нам путевку в жизнь.

Когда я вижу слезы учителей, которые прощаются со своими учениками, то хорошо понимаю их чувства. И очень хочется, чтоб их понимали все, потому что для учителей ученики — как родные дети, и слезы эти искренние. Профессия педагога заслуживает не просто уважения — низко поклонитесь людям, которые для ваших детей на много лет становятся почти родителями: они зачастую знают нашу детвору лучше нас самих.

Моя первая запись в трудовой книжке — «учитель начальных классов». Далекие 80-е годы... Мы, совсем молоденькие учительницы, сами вчерашние дети, стоим перед классом, а напротив — тридцать пар любопытных глазенок, пристально наблюдающих за каждым нашим движением. Тогда мы вряд ли осознавали меру возложенной на нас ответственности — учить и воспитывать этих малышей, которых доверили нам, вручив в наши руки, по сути, будущее. Лично мне (и другим начинающим) хотелось сделать свой класс лучшим, доказать опытным педагогам, что молодые учителя тоже не лыком шиты. И я не жалела времени на каждого ребенка, добавляла в утвержденную Министерством просвещения методику преподавания отработанный на младшем братце креатив, частенько нарушая календарный и поурочный планы — «преступление» номер один (шутка). После уроков я приводила к себе домой отстающих, чтобы позаниматься с ними индивидуально, и они как-то по-другому раскрывались, чувствуя, что все мое внимание — только им, усердно морщили лобики, пытаясь понять то, что не поняли на уроке, и у нас все получалось.

(Окончание на 2-й стр.)

■ *Вітаємо!*



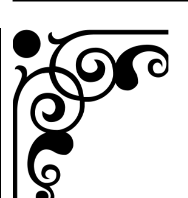
Щиро вітаю всіх освітян Харківщини з нагоди професійного свята — Дня працівника освіти!

Професія вчителя, наповнена глибоким духовним змістом, в усі часи була надзвичайно важливою і відповідальною, користувалась повагою. В умовах сьогодення вона набуває особливого значення, адже саме від рівня освіти залежить життєвий шлях людини.

Шановні освітяни! Ви щедро даруєте своїм учням увагу та любов, передаєте воістину безцінний досвід і необхідні знання, формуєте патріотичне ставлення до Батьківщини та активну життєву позицію. У ваших руках майбутнє рідної Слобожанщини й всієї України.

У цей святковий день висловлюю вам глибоку вдячність за самовіддану працю на педагогічній ниві, за вашу мудрість і витримку, небайдужість та ініціативність. Хай здоров'я ваше буде відмінним, доля — щасливою, а учні радують своїми успіхами та видатними досягненнями. Зі святом вас, наші дорогі наставники!

С. ЧЕРНОВ,
голова Харківської обласної ради



Шановні працівники освіти Харківського району!

Щиро вітаємо вас з професійним святом!

На ваших плечах лежить відповідальність за навчальний процес молодого покоління українців, а отже ви фактично відповідаєте за те, яким буде майбутнє нашої держави.

У день вашого професійного свята бажаємо вам, дорогі вчителі, щастя, здоров'я, невичерпних творчих сил, натхнення та великого терпіння, адже виховання та навчання ніколи не було легкою справою.

Голова Харківської райдержадміністрації В. П. ЗБУКАР

Голова Харківської районної ради М. В. ТРЕТЯК

(Окончание)

ВЫ ОТДАЕТЕ СЕРДЦЕ ДЕТЯМ

Мне было интересно наблюдать, как сельские малыши, которые даже в детсад не ходили, на лету схватывают драгоценные крупицы знаний, как их начинают слушаться пальчики, держащие авторучку, и крючочки и палочки вдруг выходят ровненькими и красивыми. Как им начинают подчиняться непонятные пугающие числа и как маленький лопоухий неслух изумленно обнаруживает, что, оказывается, считать в пределах двадцати в уме — проще простого, достаточно запомнить состав числа 10... Как крошечная девчушка, которую все называли Птичкой и которой на стульчик подкладывали подушечку, потому что парты такого размера в школе просто не нашлось, радостно и гордо читает предложение «Я и-ду до-мой»... Получилось! Эту радость учителя всегда делят с детьми, ведь этот успех — результат их совместного труда, и передать словами то, что чувствует в такой момент учитель, нелегко. Это нужно испытать. К последней четверти мой класс все-таки стал лучшим — мы далеко опередили календарный план и взяли на себя повышенные обязательства. У нас была масса времени и мы начали учить стихи, которых не было в программе, читать и разбирать коротенькие рассказы, рисовать к ним иллюстрации и разыгрывать миниспектакли. Мы начали осваивать учебник математики на следующий год, и детвора недурно с этим справлялась... До сих пор удивляюсь руководству школы — как они позволили вчерашней школьнице так экспериментировать? Спустя годы, при встрече директор сказала: «Вы так увлеченно, а главное, результативно играли с детьми «в школу», что я, со всем своим многолетним опытом, поняла — этот класс будет лидером. И решила не мешать». Это были первые годы перестройки, когда инициатива была уже не очень наказуема.



Сегодня, заходя в школу, мы вдыхаем тот особый воздух, слушаем этот неповторимый шум детских голосов и топота бегущих ног, гулкое эхо длинных коридоров. У кого-то все это пробуждает воспоминания детства, у тех же, кому довелось работать с детьми — совсем другие чувства.

Здесь, в школе, много детворы и мало взрослых, но от них во многом зависит, какими вырастут эти дети. Профессия учителя не относится к разряду легких. Дети все разные — есть легкие и позитивные в общении, а есть настоящие «ежики», к которым, кажется, вообще невозможно подступиться. Есть дети, которые знания усваивают на лету, а есть такие, которым десять раз объяснишь и будет мало, надо двадцать. Но к каждому человечку нужно найти подход, а сердце у учителя одно. Универсальных рецептов и методик нет — надо чувствовать ребенка душой, каким бы «трудным» этот ребенок ни был. Не каждому дано быть педагогом, и в институте этому вряд ли научат, если в душе нет божьей искры — любить, дарить знания, делиться сокровищами своей души с детьми, не требуя ничего взамен. В этой профессии мало плохих специалистов — зарплата наших учителей такова, что работать без призвания тут вряд ли кто захочет. И это самоотверженный труд, потому что здесь нельзя оставлять часть себя: школа забирает настоящего учителя без остатка, раз и навсегда.

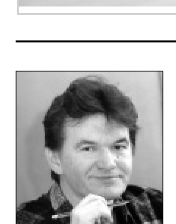
В Советском Союзе День учителя отмечался в первое воскресенье октября. Сегодня лишь несколько бывших союзных республик (в том числе и Украина) сохранили эту традицию. Россия, к примеру, профессиональный праздник педагогов отмечает 5 октября — во Всемирный День учителя. А мы полагаем, что наши учителя заслуживают двух праздников!

Газета «Трибуна трудящихся» приветствует всех, кто связал свою жизнь с нелегкой профессией учителя — бескорыстного сеятеля разумного, доброго и вечного. Дорогие наши учителя! От всей души желаем вам здоровья и терпения, удачи и семейного тепла. Чтобы работа приносила вам радость и вдохновение, чтобы ученики прославляли ваши имена, и, вырастая, становились достойными вас — своих педагогов, посвятивших судьбу и отдавших сердце детям.

Ольга ПОПОВА

■ *Другий хліб*

ПОСІЯЛИ ГРЕЧКУ — Й НЕ ПРОГАДАЛИ!



Василь ЧИГРИН, фото Марії ЗАЙЦЕВОЇ

Епопея з дефіцитом в Україні гречки та надмірними цінами на неї нарешті закінчилася. Аграрії зібрали небувалий урожай цієї культури, тому ціни на крупу почали різко знижуватися.

Якщо місяць-другий тому за кілограм гречаної крупи доводилося платити по 20—22 гривні, то зараз ядриця в торговій мережі коштує вдвічі дешевше. А все тому, що сільгоспідприємства зібрали дуже гарний урожай цієї сільгоспкультури. Загалом по Україні отримано 665 тисяч тонн гречаної крупи — у кілька разів більше від споживчого попиту на неї.

Харківщина показує приклад у цій галузі. Цього року гречку засіяли і вже зібрали на площі 25,8 тисяч гектарів, що в чотири рази більше, ніж минулого сезону. Загальний обсяг цієї культури перевищує 32 тисячі тонн. Це п'ятирічний запас потреб на гречку нашої області, при необхідності 5,6 тисяч тонн. Зі слів заступника голови Харківської облдержадміністрації Віталія Алексейчука, лідером по збору гречки цього року можна назвати Великобурлуцький район, де намолочено 5 тисяч тонн. Чимало також намолочено в Краснокутському районі — 2,5 2 тисячі тонн, Первомайському — 2 тисячі тонн, Валківському — 1,8 тисяч тонн. Зібрану гречку виробники везуть у Дворічанський район на переробку, а звідти вона їде на фасовку.

Удвічі більше, ніж минулого року, гречки отримано і в Харківському районі — 1244 тонни. Під цю культуру в Передмісті було відведено 778 гектарів. Найбільше гречаної крупи високої якості отримано в ТОВ «Рассвет», АТОВ «Харківплемсервіс», ФГ «Світанок» та деяких інших. Слід відзначити, що в деяких сільгоспідприємствах Харківського району цього року значні площі було відведено й під інші круп'яні культури. Скажімо, великі земельні площі відведені під просо у ТОВ «Відродження (120 га) та ПП «Прок» (108 га).

— Під круп'яні культури, зокрема гречку, ми практично щороку відводимо кілька десятків гектарів, — розповідає керівник ФГ «Світанок» Марія Кочерещенко. — Звичайно, раз на раз не випадає, іноді значну частину врожаю втрачаємо, але у 2011 році все обійшлося і гречка вродила непогана. Тепер би її ще реалізувати вигідно...

В облдержадміністрації стверджують, що з початку вересня закупівельні ціни на зерно гречки складають 4,5—5 тисяч грн. за тонну. А от Аграрний Фонд України дає по 6 тисяч гривень за тонну гречки і більше. Тому сільгоспвиробникам не варто поспішати з реалізацією гречки за низькими цінами.

В області гречаної крупи зараз вдосталь і ціни на неї в торговій мережі можуть встановитися навіть нижче від 10 грн. за кг. Проте це зовсім не означає, що програли ті сільгоспвиробники, які засіяли гречкою великі площі. Харківською гречкою вже цікавиться уряд Кримської автономії, Грузія, Росія та інші країни. Тому «гречкосії» не прогадали зі своєю культурою. Попит на гречану крупу буде завжди, а зберігати грамотно перероблену й розфасовану гречку можна дуже довго...

Ціни на гречку (за 1 кг) в деяких супермаркетах Передмістя:

«Посад» — 10,39 грн.
«АТБ» — 9,46 грн.
«Дігма» — 9,80 грн.
«Фора» — 10,25 грн.





Коментар фахівця

Олена Воронкова, науковий співробітник лабораторії продукції рослинного походження Харківського державного університету харчування і торгівлі:

— Імпортна гречка, на відміну від української, не витримує ніякої критики. У нашій лабораторії ми ретельно тестували «китайську» гречку і зробили висновок, що вона не підходить для масового приготування високоякісної їжі у престижних вітчизняних закладах громадського харчування не лише через свої погані смакові й технологічні якості, а й через значно меншу поживність і насиченість мінералами та вітамінами. Вітчизняну й імпортну гречку навіть не можна порівнювати, адже гречані крупи у «нас» і в «них» виконують зовсім різні харчові функції. Вітчизняна ядриця протягом багатьох десятиліть виводилася вченими багатьох сільськогосподарських НДІ саме як харчова культура, збагачена корисними для людини речовинами, що не втрачають своїх якостей навіть після тривалої термічної обробки. Імпортна гречка виконує допоміжні харчові функції і не може вважатися високоякісним продуктом. Тому напрошується висновок: віддавайте перевагу саме вітчизняним виробникам гречаної крупи!

КАК ОСТАНОВИЛСЯ ЗАВОД

■ История района

Мы уже писали о том, как революционные события 1905 года прокатились по населенным пунктам Харьковского уезда. Одно из самых современных предприятий своего времени, расположенных в сельской местности, Будянский фарфоро-фаянсовый завод — тоже не обошелся без потрясений.



Будянский завод

Для своего времени Будянский фарфоро-фаянсовый завод был довольно современным и хорошо оснащенным предприятием. В «Описании фарфоро-фаянсовой фабрики товарищества Матвея Сидоровича Кузнецова, находящейся в селе Будах, Харьковской губернии и уезда» с восторгом рассказывается о больших паровых машинах, новейшем оборудовании, и даже о наличии телефонной и телеграфной связи.

В этой же книге автор вскользь упомянул и условия труда на предприятии. Работы в цехах начинаются в 5 часов утра и заканчиваются «для взрослых» в 8 часов вечера, а для «малолетних» — чуть раньше. А платили за этот каторжный труд в буквальном смысле слова копейки. Двенадцати-четырнадцатилетние мальчишки, месившие в «дворовом цеху» глину ногами, зарабатывали в день 25 копеек. Квалифицированным рабочим платили от 40 до 50 копеек в день. Да и те в карман рабочего человека попадали далеко не полностью.

На Будянском заводе, да и не только на нем, существовала система штрафов и взяток. А заведовал этим главный управляющий, некий Шепелев, который был переведен в Буды с другого кузнецовского предприятия. Прославился же этот «прогрессивный руководитель» тем, что стал причиной забастовки рабочих, доведя последних до предела высокими штрафами и постоянным моральным унижением.

Многие рабочие говорили о том, что их условия труда «хуже чем в городе». Да вот только деваться сельскому пролетарию было некуда, завод был единственным крупным рабочим местом в своей местности. К 1905 году на заводе трудилось более двух с половиной тысяч человек. 200 человек, в основном руководители и квалифицированные рабочие, к моменту запуска производства были переведены с других предприятий Кузнецова. А основную массу составляли местные жители — Буд, Комаровки, Ордынки, Березовки и других близлежащих сел.

И тем не менее, даже рискуя потерять рабочее место, заводчане решились на протест. 11 октября началась забастовка, в которой приняли участие практически все работающие на заводе. Хозяева предприятия обострять отношения не стали. Каждый день простоя обходился им в кругленькую сумму, да и к тому же революционные настроения в Харькове напугали многих владельцев предприятий. Поэтому рабочий день был сокращен до 9 часов, расценки на основных производствах несколько увеличились.

А полгода спустя все эти завоевания были сведены на нет в течение одного дня. Все рабочие были уволены. Правда, они могли снова попытаться устроиться на старое место. Но теперь уже после «собеседования», выражения лояльности собственнику и на условиях хозяев.

И тем не менее шли, устраивались, соглашались. Потому что выбора, как уже говорилось, не было.

КАК «УРЕЗАЛИ» ПРИГОРОД

С тех самых пор, как Харьков стал губернским, а затем и областным центром, его территория постоянно увеличивается за счет близлежащих административных единиц. В том числе и за счет территории Харьковского района, а ранее — уезда.

В наши дни, когда речь заходит о расширении границ города Харькова, прежде всего имеется в виду присоединение целых населенных пунктов. В последнее время назывались Песочин, Коммунар, МЖК Интернационалист и целый ряд других. А вот 200 лет назад главным объектом городских интересов была земля.

Дело в том, что в те годы внешний облик нынешнего мегаполиса был куда как скромнее, образ жизни городских окраин мало чем отличался от сельского. Харьковчане, обитавшие в одноэтажных домиках, держали скотину и птицу, разбивали огороды и растили сады, что давало приличный прибавок к основному «городскому» заработку. Но если куры и гуси вполне могли обходиться приусадебным участком, то коню или корове требовалось пастбище. Только вот вопрос — где его взять?



Харьковские окраины конец XIX века

Дело в том, что земли за городской чертой принадлежали либо харьковскому крестьянскому обществу, либо местным помещикам. Причем, чем ближе к городу, тем именитее были хозяева поместий. Расчитывать на получение выгонной земли за их счет не приходилось. Оставалось надеяться на то, что землей «согласится поделиться» крестьянское общество. И харьковские градоначальники добивались этого согласия любой ценой.

Так, например, в октябре 1801 года Харьковский голова Урюпин по случаю коронации Александра I подает Государю от города Харькова вместе с хлебом-солью на серебряно-вызолоченном блюде прошение «о разных местных недостатках, нуждах, пользах и тягостях». Самой первой числится просьба отвести городу выгонную землю.

Прошение удовлетворено не было. Однако вопрос поднимался еще не раз не только в царствование Александра I, но и при его батюшке — Николае I.

Просьбы эти будут услышаны только в 1848 году, когда дело о наделении Харькова выгонной землей было наконец рассмотрено в Государственном Совете. Из казенных земель, принадлежавших крестьянскому обществу, положено было отвести Харькову 2252 десятины. Десятина — поземельная мера, равная 2400 кв. саженей (1,09 га, т. н. казенная десятина).

28 июля 1848 года это мнение Госсовета удостоилось Высочайшего утверждения. Фактически же во владение отведенной ему землей город вступил только в сентябре 1850 года.

Сейчас на этих, с таким трудом выпрошенных городом, землях давно уже вместо табунов лошадей бегают автомобили и троллейбусы, а вместо душистых трав растут многоэтажки. А город все так же с интересом посматривает в сторону ближайшего пригорода.

Материалы подготовила Виктория СТЕПКОВА

■ До уваги!

Пенсійна реформа в Україні

З 1 жовтня набрав чинності Закон України «Про заходи щодо законодавчого забезпечення реформування пенсійної системи», основними принципами якого визначено:

— скорочення надвисоких пенсій, шляхом встановлення максимального розміру пенсії на рівні 10 розмірів прожиткового мінімуму для осіб, які втратили працездатність.

Обмеження пенсій максимальним розміром не стосується пенсіонерів, яким призначено пенсію до 1 жовтня 2011 року, оскільки згідно із Конституцією України (ст. 22) при прийнятті нових законів або внесенні змін до чинних законів не допускається звуження змісту та обсягу існуючих прав і свобод. Пенсії, що були призначені до набрання чинності цим законом, виплачуватимуться у розмірах, які не можуть бути нижче від вже встановлених, але вони не будуть індексуватися або підвищуватись у випадках, передбачених законодавством, до того часу коли їх розмір відповідатиме максимальному.

Порядок виплати пенсії працюючим пенсіонерам, встановлений цим Законом, не поширюється на пенсіонерів, яким призначена та які влаштувалися на роботу до набрання чинності цим Законом.

— врегулювання пенсійного забезпечення держслужбовців шляхом зменшення при обчисленні пенсії з 90 до 80 відсотків заробітної плати держслужбовців, яка є базою для призначення цих пенсій.

На одержання пенсії державних службовців мають право чоловіки, які досягли віку 62 роки, та жінки, які досягли пенсійного віку, встановленого статтею 26 Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування», за наявності страхового стажу, необхідного для призначення пенсії за віком у мінімальному розмірі (для чоловіків — 35 років, для жінок— 30 років).

Достроково (за півтора року) призначена пенсія державним службовцям, депутатам, прокурорам, суддям виплачується лише непрацюючим пенсіонерам, а на період роботи замість спеціальних — проводитиметься виплата трудових пенсій в розмірах, визначених за нормами Закону України «Про загальнообов'язкове державне пенсійне страхування». Граничний вік перебування на державній службі для чоловіків — державних службовців підвищений до 62 років, для жінок — 60 років. Інститут продовження перебування на державній службі скасовано.

— З 1 жовтня 2011 р. розпочато десятирічний етап збільшення пенсійного віку для жінок з 55 до 60 років. На період підвищення віку пенсія жінок буде збільшуватися на 2,5% за кожні півроку.

— удосконалено порядок призначення, перерахунку пенсій шляхом підвищення мінімально необхідного страхового стажу для одержання пенсії за віком з 5 до 15 років. Для новопризначених пенсій підвищується нормативна тривалість страхового стажу для призначення пенсії за віком у мінімальному розмірі для жінок з 20 до 30 років та для чоловіків з 25 до 35 років. Для призначення пенсії враховується розмір середньої заробітної плати за три календарні роки, що передують року звернення за призначенням пенсії, а перерахунок пенсії проводиться із середньої заробітної плати, з якої призначено (переераховано) пенсію.

Для обчислення пенсії враховується заробітна плата за весь період страхового стажу починаючи з 1 липня 2000 року. За бажанням пенсіонера та за умови підтвердження довідки про заробітну плату первинними документами у період до 1 січня 2016 року або в разі, якщо страховий стаж починаючи з 1 липня 2000 року становить менше 60 місяців, для обчислення пенсії також враховується заробітна плата (дохід) за будь-які 60 календарних місяців страхового стажу підряд до 1 липня 2000 року незалежно від перерв.

Особам, які на день досягнення пенсійного віку, передбаченого статтею 26 цього Закону, працювали в закладах та установах державної або комунальної форми власності на посадах, робота на яких дає право на призначення пенсії за вислугу років відповідно до пунктів «е» — «ж» статті 55 Закону України «Про пенсійне забезпечення», і мають страховий стаж (для чоловіків — 35 років, для жінок — 30 років) на таких посадах, а також якщо вони до цього не отримували будь-яку пенсію, при призначенні пенсії за віком виплачується грошова допомога, яка не підлягає оподаткуванню, у розмірі їх десяти місячних пенсій станом на день її призначення.

До 1 січня 2015 року право дострокового виходу на пенсію за віком мають жінки, яким виповнилося 55 років, за наявності страхового стажу не менше 30 років та за умови звільнення з роботи. У цьому випадку розмір їх пенсії зменшується на 0,5 відсотка за кожний повний чи неповний місяць дострокового виходу на пенсію. Зменшення розміру пенсії за віком застосовується протягом усього періоду отримання пенсії незалежно від її виду. У разі коли жінка, якій достроково призначено пенсію, до досягнення віку, передбаченого статтею 26 цього Закону, працевлаштувалася, виплата дострокової пенсії на час роботи припиняється. Відсоток, на який було зменшено розмір пенсії, може бути переглянуто у разі, якщо особа працювала після дострокового виходу на пенсію або якщо після досягнення пенсійного віку, продовжує працювати і відмовилася від отримання пенсії.

— запровадження другого рівня пенсійної системи. Накопичувальна система загальнообов'язкового державного пенсійного страхування буде запроваджена в рік, в якому буде забезпечено бездефіцитність бюджету Пенсійного фонду України. Учасниками цієї системи будуть особи, яким на дату запровадження системи виповнилося не більше 35 років. Розмір страхового внеску на дату впровадження системи передбачається встановити у розмірі 2 відсотків із подальшим його щорічним підвищенням на один відсоток до досягнення 7 відсотків.

Внаслідок проведення пенсійної реформи очікується гарантована стовідсоткова виплата пенсій зараз і в майбутньому.



■ *Полезные советы*

Как выбрать миксер?

Миксер — незаменимый помощник на любой кухне и одна из первых покупок любой молодой семьи. Не у всех есть деньги на дорогой комбайн, а быстро сделать блинчики и пюре из ягод для ребенка любят все.

Миксеры бывают разные, определяющим фактором является мощность. Если миксер имеет мощность от 180 до 220 Вт, то он предназначен для ручной работы, т. е.у него нет подставки с вращающейся чашей, куда вы можете поместить миксер во время взбивания теста, вы будете вынуждены держать миксер в руках.

У более мощных миксеров (230—350 Вт) — стационарных — подставка есть, но это не единственное различие. У маломощных миксеров венчики сделаны из металла и напоминают проволочный каркас. Венчики для взбивания кремов у мощных миксеров имеют более широкие и более прочные лопасти. Во всем остальном комплектация очень похожа. Кроме венчиков, в набор может входить пара насадок для замеса теста. В комплект к стационарным миксерам включают нож для измельчения, насадку-блендер. Стационарные миксеры выпускаются практически всеми известными производителями (Tefal, Bosch, Zelmer, Bork, Siemens, Moulinex, Philips, Vitek).

Миксеры имеют от трех до шести скоростей работы, многие фирмы около переключателя помещают рисунки, показывающие, для какой работы подойдет тот или иной режим. Кроме этого, последние два года стало модным выпускать миксеры с импульсным режимом, при котором скорость вращения венчиков регулируется степенью нажатия на кнопку выключения. Придумано это для облегчения вашего труда, но, чтобы пользоваться им, нужна определенная сноровка.

У миксеров Philips, Moulinex, Bosch обязательно есть кнопка выброса насадок, очень часто можно обнаружить систему отключения мотора при перегрузке или засорении, иногда, но не часто, можно встретить отсек для хранения шнура. В комплект к миксеру фирмы предлагают разные сопутствующие наборы. Это могут быть различные мерные стаканчики, лопаточки для перемешивания, щеточки для чистки миксера (от ершиков до специальных жидкостей).

Венчики предназначены для взбивания кремов или очень жидкого теста. Насадки для замеса теста используются для теста средней консистенции, но ни в коем случае нельзя ими замешивать крутое тесто — сломаете миксер. Не стоит использовать нож для измельчения свежего картофеля, чтобы приготовить пюре. Миксер не сломается, если измельчается всего одна картофелина, ну а если много — он может перегореть.

■ *Это интересно*

Почему небо синее?

В ясный солнечный день небосвод над нами имеет ярко-синий цвет. Вечером, на закате, небо обретает приятный для глаза глубокий красный цвет с многочисленными оттенками. Так почему же небо днем голубое? Что делает закат красным? Каким образом прозрачный воздух переливается синими и красными оттенками в разное время суток?

Свет от Солнца или лампы выглядит белым, но на самом деле белый цвет — это смесь всех 7 существующих цветов: красного, оранжевого, желтого, зеленого, голубого, синего и фиолетового.

Небо (атмосфера) наполнено воздухом. Воздух представляет собой смесь из крошечных молекул газа и небольших кусочков твердого материала, такого как, например, пыль.

Так как солнечный свет проходит сквозь воздух, он сталкивается с частицами воздуха. Когда луч света попадает на молекулы газа, он может «отскочить» в другом направлении (рассеиваться). Некоторые составные цвета белого света, такие как красный и оранжевый, проходят от Солнца к нам в глаза прямо, без рассеивания. Но большинство лучей голубого цвета «отскакивает» от частиц воздуха по всем направлениям. Таким образом, все небо оказывается буквально пронизанным голубыми лучами. Когда вы смотрите вверх, часть этого голубого света достигает глаза и вы видите отовсюду над головой голубой свет!

На закате или восходе Солнце находится низко над горизонтом, из-за чего солнечные лучи наклонно падают на Землю. Длина луча, естественно, многократно увеличивается, и поэтому на таком огромном расстоянии почти вся коротковолновая (сине-голубая) часть спектра рассеивается в атмосфере и не доходит до поверхности Земли. Доходит до нас только длинные волны, желто-красные. Как раз такой цвет и приобретает небо во время восхода заката. Вот почему небо кроме голубого и синего бывает и желтым, и красным!

Ответы на сканворд в №71

По горизонтали: Крокодил. Азраил. Палатка. Катерина. Аркан. Демо. Юстас. Айова. Скат. Хват. Егоров. Ватман. Кофр. Роман. Три. Аманат. Каас. Какаду. Уточкин.

По вертикали: Безлюдовка. Трак. Анемона. Гамак. Каппа. Соната. Кусоу. Ку. Итака. Квота. Танка. Фрау. Акт. Турист. Заеда. Рейх. Азимов. Нова. Алла. Атропин.

О НЕДОЗРЕВШИХ ПОМИДОРАХ

■ *Сад\огород*

Температура воздуха ночью уже опускается до +5°С, а помидоры еще пытаются плодоносить...

Дождливая погода и снижение температуры воздуха способствуют развитию фитофтороза. Поэтому пришла пора собрать все недозревшие плоды томатов. Убирать их надо только в сухую погоду, стараясь не поранить, потому что даже мельчайшие царапины способствуют развитию гнилей, фитофтороза и т. д.

Дозревать помидоры могут и на свету, и в темноте. А вот хранятся они лучше в темноте, в сухом, хорошо проветриваемым помещении при температуре +22—25°С. Для ускорения созревания плодов к зеленым подкладывают красные. Если плоды собраны с растений, пораженных фитофторозом, рекомендуется перед закладкой на хранение прогреть их в воде при температуре +60°С в течение 2 минут. Некоторые садоводы обмакивают каждый плод в кашицу из чеснока. После просушки томаты укладывают в тару в 2—3 ряда. Хранить томаты можно в течение 2—3 месяцев и дольше. Температура в помещении должна быть около +10°С.

Николай ХОРОШЕВ

Родом из Америки

Кабачок происходит из Америки, где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу этот овощ попал в XVI веке вместе с «диковинами» из Нового Света.

Кабачок — настоящий кладезь очень важных для организма микроэлементов. Калий, кальций, железо, магний — вот что дарит кабачок. А они необходимы и сердцу, и мозгу, и мышцам, и печени.

В кабачке также содержатся пектины. Благодаря им кабачок «работает» над нормализацией водно-солевого обмена в организме, выводит радионуклиды, очищает кровь и нормализует уровень холестерина в ней.

Химический состав кабачка делает этот овощ полезным для диабетиков. Также низкую калорийность в кабачках ценят люди, страдающие избыточным весом. Диетические свойства делают кабачок одним из продуктов, используемых для приготовления детского питания. Может кабачок похвастаться и хорошими гипоаллергенными свойствами.

Не рекомендуется увлекаться кабачками разве что при заболеваниях почек, которые связаны с нарушением вывода калия.

В кабачках содержатся природные антиоксиданты. Это значит, что кабачок активно заботится об эластичности соединительной ткани человека, снижает интенсивность появления пигментов старения. Кабачок одновременно предохраняет кожу от преждевременного старения, улучшает микроциркуляцию кровеносных сосудов кожи, создает превосходную защиту от ультрафиолетовых лучей, доказано также и то, что кабачок заставляет волосы оказывать сопротивление появляющейся седине.

Икра кабачковая

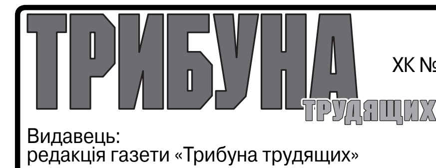


Ингредиенты: 3 кг кабачков (чистый вес без семян и кожуры), 1 кг моркови, 1 кг лука репчатого, томатная паста, соль по вкусу, уксус 9%, масло растительное для обжаривания.

Приготовление: кабачки, морковь и лук почистить, мелко порезать и обжарить все по отдельности. Обжаренные ингредиенты измельчаем на мясорубке до состояния пюре. Получившуюся однородную массу ставим на маленький огонь и тушим 40 минут. Через 20 минут после начала тушения добавляем томатную пасту по вкусу, 2—3 столовые ложки, 1 ст. ложку уксуса и солим по вкусу. В процессе тушения икру часто помешиваем, чтобы не пригорела. По окончании тушения выкладываем икру в стерилизованные банки и закручиваем.

■ *Авторский сканворд от Анны*

Город в Харьк. обл. | Поэт и певец | Клиент с мобилой | Благоухание | Фигура Малевича | Маша во Франции | Топливный ... | Далай-... | ... Повалий | Клон | Вид попугая | Направление в искусстве | Злак | Человек как работник | Франц. фотохудожник XIX-XX вв. | Друг Герды | Вкусный батончик | Роман И. Ефремова «... Афинская» | М/ф «Том и ...» | Успех | Шелковица | Повозка с кладью | Птичий корм | Координата | Камень науки | Килобайт (аббрев.) | Малайский остров | Шалаш индейцев | ... Аврелий | Царь Тегеи (миф.) | Краска для волос | Восточный человек | Река в Питере | Чистилище | ... Путятишна | М/ф «..., погоди» | Цыган-мститель | Муж А. Дункан | Антоним переда | Персидский поэт | Настольная игра | Плот Тура Хейердала | Народность в Китае | Активная матрица (аббрев.) | Марка самолета | Возглас удивления | Потеря | Передает мастер ученику | Бог первотворения (егип.)



Видавець:
редакція газети «Трибуна трудящих»

Свідоцтво про державну реєстрацію
ХК №1518-259ПР від 29.04.2009 р.
Засновники:
Харківська районна рада,
Харківська районна державна адміністрація

Наш сайт: **http://www.tribune.kharkov.ua**

Офіційний сайт ХРДА: **http://www.khrda.gov.ua**

Виходить щосереди та щосуботи українською та російською мовами.
Адреса редакції:
61052, м. Харків, вул. Червоноармійська, 4.
E-mail: Tribuna2009@mail.ru
Тел. 712-00-56. **Тел./факс** 712-37-10.
В. о. головного редактора: Микола Хорошев.
Відповідальний за випуск: Ольга Попова.
Літературний редактор: Ганна Положій.
Верстка: Інна Денисенко.

Редакція залишає за собою право редагувати і скорочувати текст. Відповідальність за зміст та достовірність інформації у публікаціях несе автор, а в рекламних матеріалах (®) — рекламодавець. Редакція не завжди поділяє позицію авторів. Листи, рукописи і фотокартки не рецензуються і не повертаються. Листування з читачами тільки на сторінках газети. При використанні матеріалів посилатися на газету обов'язково.

Газета надрукована у друкарні ВАТ «Видавництво «Харків». Московський просп., 247, МСП, Харків, 61037.

Зам. 9- .
Тираж **1750** примірників.

Передплатний індекс
61805